



Du 06 janvier au 10 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves façon voronoff	Flan au fromage (végétarien)		Carottes râpées au vinaigre de vin	Taboulé de chou-fleur
Plats	Sauté de bœuf bio à la lyonnaise Croq végétarien tomate	Omelette (végétarien)		Paëlla (viande)* Galette végétarienne blé fromage épinards	Filet de colin PMD sauce ciboulette
Accomp.	Tortis bio	Pommes vapeur		Riz paëlla	Haricots beurre CE2 sautés
Produits laitiers	Camembert bio	Yaourt nature et sucre		Savaron bio	Yaourt aromatisé à la fraise bio
Desserts	Liégeois au chocolat bio	Fruit bio		Fromage blanc saveur vanille	Galette des rois (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert 60510 Bresles

Du 13 janvier au 17 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves à l'échalote	Quiche forestière		Salade verte aux pignons de pin	Carottes râpées aux 3 agrumes
Plats	Sauté de boeuf sauce sambal Filet de colin meunière	Pané de fromager bio (végétarien)		Couscous poulet Boulettes de blé panées façon thaï	Filet de colin PMD sauce coco et citron vert
Accomp.	Gratin de pommes de terre	Haricots verts bio sautés (végétarien)		Semoule	Riz
Produits laitiers	Yaourt aromatisé vanille bio	Edam bio		Gouda bio	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Clémentines	Mousse au chocolat bio		Yaourt aux fruits	Cake mandarine et cacao

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Du 20 janvier au 24 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri bio et sauce rémoulade	Chou blanc à l'emmental (végétarien) Flan aux courgettes et jambon*		Coleslaw au panais	Salade de riz au thon
Plats	Filet de colin PMD mariné au thym citron poivre	Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien)		Cassoulet* Omelette	Boeuf braisé sauce guardian Filet de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Riz bio	Poêlée champêtre (végétarien)		Pommes vapeur	Duo de carottes
Produits laitiers	Tomme grise bio	Cantal AOP		Emmental bio	Yaourt nature au sucre de canne bio
Desserts	Yaourt brassé aux fruits bio	Crème dessert saveur vanille bio		Purée de pomme bio	Clafoutis aux pêches et amandes

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Du 27 janvier au 31 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de boulgour à la grecque	Pizza campione		Velouté de 8 légumes	Céleri à l'indienne
Plats	Sauté de bœuf bio à la hongroise Croq végétarien tomate	Filet de colin PMD pané		Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise (végétarien)	Emincé de volaille sauce colombo Filet de colin sauce aurore
Accomp.	Chou fleur bio au curcuma Semoule	Courgettes à la tomate			Purée pommes de terre et potiron
Produits laitiers	Edam bio	Yaourt nature au sucre de canne bio		Camembert	Petit fromage blanc sucré aux fruits bio
Desserts	Mousse au chocolat bio	Pomme		Fromage blanc bio	Gâteau à la poudre d'amande

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais